

ANALISA PERSEPSI MASYARAKAT SURABAYA TERHADAP MAKANAN ORGANIK

Onggo Winarto, David Richardo

Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra

Abstrak : Dalam kurun waktu terakhir, mengkonsumsi makanan sehat mulai menjadi tren yang semakin meluas di kalangan masyarakat Surabaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik, serta untuk mengetahui kaitan persepsi dengan profil masyarakat Surabaya. Teknik analisis data dalam penelitian menggunakan uji *Multi Dimensional Scalling*. Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat beberapa kemiripan persepsi mengenai indikator makanan organik ditinjau dari peta persepsi dari masyarakat yang mengkonsumsi makanan organik dan masyarakat yang tidak mengkonsumsi makanan organik.

Kata Kunci : Persepsi, Makanan Organik

Abstract : Nowadays, eating healthy food being an increasingly widespread trend in Surabaya society. The purpose of this research is for knowing how is the perception of Surabaya society to organic food and correlation between perception with Surabaya society profile. Analysis data technique in this research is Multi Dimensional Scaling analysis. This research shows there are have some similiarity perception about organic food indicator that show from perceptual map people who consume organic food and people who do not consume organic food.

Keywords : Perception, Organic Food

PENDAHULUAN

Dalam kurun waktu terakhir, mengkonsumsi makanan sehat menjadi tren yang semakin meluas di kalangan masyarakat. Fenomena ini muncul karena masyarakat mulai peduli terhadap kebiasaan mengkonsumsi makanan sehat di dalam kehidupan sehari-hari (Shararudin, 2010). Seiring perubahan sikap yang dimiliki oleh konsumen, banyak makanan organik mulai bermunculan guna memenuhi kebutuhan masyarakat dalam menjaga kesehatan. Bahan pangan organik mengacu pada produk yang diproduksi tanpa bantuan fertilisasi (pada hewan) atau pestisida (pada tumbuhan) (Hutschins dan Greenhalgh, 1997). Seorang dokter di Indonesia, (Chang, 2009) mengatakan bahwa, makanan organik yaitu seluruh produk pertanian yang bebas dari pupuk kimia, bahan kimia, atau bahan tambahan sejak penanaman bibit. Penelitian menunjukkan bahwa konsumen memilih untuk membeli makanan organik dikarenakan percaya makanan organik lebih sehat daripada makanan non organik (Chryssohoidis & Krystallis, 2005).

Saat ini banyak bermunculan isu makanan yang berbahaya di Indonesia seperti adanya penambahan bahan-bahan kimia pada produk makanan menimbulkan kegelisahan bagi konsumen terhadap kualitas makanan yang mereka konsumsi (Miles dan Frewer, 2001). Hal ini menyebabkan masyarakat Indonesia mengubah pola makan yang kurang sehat menjadi pola

makan yang sehat. Dalam upaya membantu masyarakat untuk kembali hidup sehat, telah dilakukan upaya untuk memperkenalkan makanan organik (Ririn, 2008). Pemerintah Indonesia mendukung perkembangan pola hidup sehat di Indonesia dengan mencanangkan program *Go Organic 2010* untuk mempercepat terwujudnya pembangunan agrobisnis berwawasan lingkungan (*ecoagrobusiness*) di Indonesia. Program ini berorientasi pada pasar yakni berusaha memenuhi keinginan pasar untuk mengubah pola hidup yang kurang sehat menjadi pola hidup sehat dengan mengkonsumsi makanan organik. Salah satu bentuk kegiatan dari program ini adalah memasyarakatkan pertanian organik kepada konsumen, petani, pelaku pasar serta masyarakat luas (Widiastuti, 2004).

Peneliti sempat melakukan wawancara dengan beberapa konsumen Restoran *D'Natural* dan konsumen supermarket *Hokky*. Hasil wawancara konsumen Restoran *D'Natural*, menemukan bahwa konsumen memiliki persepsi bahwa makanan organik adalah makanan yang bebas dari bahan-bahan kimia, makanan yang memiliki kandungan lemak jenuh yang lebih sedikit daripada makanan non-organik, dan dengan mengkonsumsi makanan organik dapat berdampak positif terhadap tubuh mereka. Konsumen Restoran *D'Natural* juga mengatakan bahwa tubuh terasa lebih segar dan daya tubuh menjadi lebih kuat karena sering mengkonsumsi makanan yang alami dan bebas dari bahan-bahan kimia. Apabila ditinjau berdasarkan demografis usia diketahui bahwa sebagian besar konsumen yang mempercayai bahwa makanan organik dapat berdampak positif terhadap kesehatan tubuh adalah konsumen yang berusia diatas 40 tahun, hal ini dimungkinkan pada usia tersebut, banyak seseorang yang rentan terhadap berbagai macam penyakit, sehingga dengan mengkonsumsi makanan organik dapat membantu menjaga kesehatan tubuh (Bahria, 2009). Sedangkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti terhadap beberapa pengunjung supermarket *Hokky* memiliki persepsi bahwa makanan organik tidak memberikan dampak yang signifikan terhadap meningkatnya kesehatan dan kesegaran tubuh. Peneliti juga mewawancarai beberapa orang yang belum pernah mengkonsumsi makanan organik, dari hasil kesimpulan wawancara yang didapat menunjukkan bahwa mereka memiliki persepsi bahwa makanan organik merupakan makanan yang bebas dari bahan-bahan kimia dan bisa menyehatkan tubuh. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumen mempersepsikan tidak adanya perbedaan rasa antara makanan organik dengan makanan konvensional. Bagaimanapun juga terdapat persepsi yang berbeda-beda mengenai faktor yang dipertimbangkan dalam keputusan pembelian yang dilakukan oleh konsumen. Melihat fenomena yang terjadi saat ini peneliti tertarik untuk meneliti bagaimana persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik.

Perumusan Masalah

1. Bagaimana persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik?
2. Bagaimana profil masyarakat Surabaya yang mengetahui makanan organik?
3. Apakah ada perbedaan persepsi yang signifikan antara masyarakat Surabaya yang pernah mengkonsumsi dan yang tidak pernah konsumsi makanan organik?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik.
2. Untuk mengetahui profil masyarakat Surabaya yang mengetahui makanan organik.
3. Untuk melihat adakah perbedaan persepsi yang signifikan antara masyarakat Surabaya yang mengkonsumsi dan yang tidak mengkonsumsi makanan organik.

Profil Konsumen

Profil merupakan riwayat hidup mengenai seseorang (Manser, 1993). Riwayat hidup adalah catatan singkat tentang gambaran diri seseorang. Selain berisi data pribadi, gambaran diri itu paling tidak harus di isi keterangan tentang pendidikan atau keahlian dan pengalaman. Dengan data itu riwayat hidup akan memberikan gambaran atau kualifikasi seseorang. Jadi secara umum profil konsumen adalah riwayat mengenai seseorang yang membutuhkan suatu produk atau jasa dari sebuah organisasi untuk dikonsumsi bukan untuk dijual lagi.

Makanan Organik

Menurut Ridlo (2010) makanan organik, pada dasarnya adalah semua jenis pangan yang berasal dari organisme hidup (hewan atau tumbuhan). Namun, saat ini istilah organik digunakan secara terbatas untuk produk-produk tanaman yang tidak atau hanya sedikit menggunakan pestisida dan pupuk buatan. Makanan organik diciptakan sesuai dengan semua standar produksi yang sudah ditentukan. Pada sejarah kehidupan manusia setiap makanan yang diciptakan melalui proses agrikultur bisa disebut sebagai organik. Manfaat dari makanan organik sendiri bagi kesehatan yaitu bekerja membersihkan darah, membuang racun yang menumpuk dalam sel, membantu regenerasi sel-sel baru, menjaga daya tahan tubuh, mengurangi resiko terkena penyakit, menjaga keseimbangan kadar asam basa tanpa menggunakan obat-obatan (Chang, 2009). Manfaat lain dari makanan organik yaitu untuk menjaga dan meningkatkan keseimbangan ekologi sehingga lingkungan lebih terjaga dan segar karena bahan pangan organik tidak menggunakan bahan kimia dalam proses pembibitannya (Astawan, 2009).

Peneliti menggunakan faktor kesehatan, kualitas, rasa, ramah lingkungan, dan *food safety* untuk melihat persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik.

Pengukuran variabel didasarkan pada indikator persepsi tentang kesehatan yaitu:

a. Kesehatan

1. Menjaga daya tahan tubuh (*imune*)
2. Mengurangi risiko terkena penyakit kronis
3. Membuang racun yang menumpuk dalam sel

b. Kualitas

Journal of Applied Nutrition (1993) dengan jelas memperlihatkan bahwa makanan organik lebih memiliki banyak kandungan nutrisi di banding makanan non-organik. Pengukuran variabel didasarkan pada indikator persepsi tentang kualitas, yaitu:

1. Makanan organik lebih segar.
2. Makanan organik memiliki kandungan gizi yang lebih yang baik.
3. Makanan organik memiliki tingkat kebersihan yang lebih baik

c. Rasa

Seperti penelitian yang telah di ketahui bahwa makanan organik memiliki rasa yang lebih baik dibandingkan makanan non organik, hal tersebut dikarenakan makanan organik tidak mengandung bahan-bahan kimia sehingga tidak mengubah rasa asli dari makanan (Shafie dan Rennie, 2009). Pengukuran variabel didasarkan pada indikator persepsi tentang rasa, yaitu:

1. Rasa makanan organik yang lebih lezat.
2. Makanan organik lebih memiliki daya tarik rasa daripada makanan non organik.
3. Rasa makanan organik lebih asli atau natural daripada makanan non organik

d. Ramah Lingkungan

Makanan organik yang merupakan makanan sehat yang semarak dibicarakan juga merupakan salah satu pola makan yang ramah lingkungan. Makanan organik adalah makanan berasal dari tumbuhan yang dalam proses penanamannya tidak menggunakan pupuk ataupun pestisida kimia serta berasal dari hewan yang dalam pertumbuhannya tidak diberi hormon dari luar ataupun antibiotik (Astawan, 2009). Karena tidak menggunakan pupuk ataupun pestisida kimia, jadi tidak menimbulkan polusi air, tanah, dan udara, serta tidak akan meninggalkan residu kimiawi pada tanaman tersebut. Sehingga kelestarian alam dan lingkungan bisa lebih terjaga karena tidak adanya bahan-bahan kimia yang merusak lingkungan. Pengkuruan variabel didasarkan pada indikator persepsi tentang ramah lingkungan yaitu :

1. Budidaya pangan organik baik bagi kelestarian lingkungan
2. Budidaya organik lebih aman bagi kelangsungan hidup hewan, tumbuhan, dan manusia.
3. Budidaya pangan organik dapat meningkatkan sektor perkebunan, pertanian, dan bahkan peternakan organik, sehingga dapat menciptakan ekosistem yang ramah lingkungan.

e. *Food safety*

Trend keamanan pangan (*food safety*) menjadi isu sensitif dalam industri pangan dan berbagai kasus keracunan pangan yang terjadi, berasal dari kontaminasi bahan kimia dan mikrobiologi. Mengonsumsi makanan organik sangat baik untuk mempertahankan umur panjang dan badan sehat (Chang, 2009). Keamanan pangan dan produk organik yang segar serta alami menjadi tuntutan konsumen. Perbaikan mutu kehidupan dan gaya hidup sehat, telah mendorong masyarakat di berbagai negara dan mendorong gerakan gaya hidup sehat dengan tema global Kembali ke Alam (*Back to Nature*).

Pengkuruan variabel didasarkan pada indikator persepsi tentang *food safety* yaitu:

1. Makanan organik bebas dari bahan pengawet, zat aditif, atau penguat rasa.
2. Makanan organik tidak menggunakan rekayasa genetika.
3. Makanan organik lebih tidak membahayakan konsumen karena hampir tidak memiliki residu pestisida

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan bersifat kuantitatif eksploratif. Penelitian eksploratif adalah penelitian yang bertujuan untuk menggali suatu gejala yang relative masih baru, adanya suatu gejala atau fenomena yang selama ini belum pernah diketahui atau dirasakan (Prasetyo & Jannah, 2005, p. 41).

Populasi dan Sampel

Populasi yaitu gabungan dari seluruh elemen yang berbentuk peristiwa, hal atau orang yang memiliki karakteristik yang serupa yang menjadi pusat perhatian seorang peneliti karena itu dipandang sebagai semesta penelitian (Ferdinand, 2006). Sedangkan menurut Sugiyono (2001) populasi yaitu wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi yang menjadi sasaran dalam penelitian ini adalah masyarakat Surabaya

yang pernah mengonsumsi makanan organik dan yang belum pernah mengonsumsi tetapi mengetahui tentang makanan organik.

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi (karena keterbatasan dana, tenaga, dan waktu), maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi tersebut (Sugiyono, 2008, p.81).

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *non-probability sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dimana tidak setiap anggota memiliki kesempatan yang sama menjadi anggota sampel. Jenis penarikan sampel dalam penelitian ini menggunakan *quota sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dengan cara menetapkan jumlah tertentu sebagai target yang harus dipenuhi dalam pengambilan sampel dari populasi (khususnya yang tidak terhitung atau tidak jelas), kemudian dengan patokan jumlah tersebut peneliti mengambil sampel secara sembarang asal memenuhi persyaratan sebagai sampel dari populasi tersebut. Selain itu, penulis juga menggunakan *judgemental sampling*, yaitu teknik penentuan sampel yang bertujuan untuk mendapatkan sampel yang representatif sesuai dengan kriteria yang ditentukan. *Judgmental sampling* memilih sampel berdasarkan penelitian terhadap beberapa karakteristik anggota sampel yang disesuaikan dengan maksud penelitian (Kuncoro, 2003). Karakteristik dari sampel yang diambil adalah konsumen berusia 17 tahun keatas yang sudah pernah makan makanan organik dan konsumen yang belum makan makanan organik tapi tahu tentang makanan organik.

Definisi Operasional Variabel

Variabel yang dipakai dalam penelitian ini yaitu faktor kesehatan, faktor kualitas, faktor rasa, faktor ramah lingkungan, dan faktor *food safety*. Faktor-faktor ini disebut sebagai variabel, sehingga variabel kesehatan, variabel kualitas, variabel rasa, variabel ramah lingkungan, dan variabel *food safety* akan menjadi bahan pertanyaan dalam kuesioner atau angket yang akan disebarkan sebagai berikut:

Kesehatan

Indikator kesehatan merupakan suatu proses dalam memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan makanan organik dilihat dari sejauh mana makanan organik tersebut dapat mempengaruhi kesehatan manusia. Indikator empirisnya adalah sebagai berikut :

- a. Makanan organik menjaga daya tahan tubuh
- b. Makanan organik mengurangi resiko terkena sakit kronis
- c. Makanan organik dapat membuang racun yang menumpuk dalam sel

Kualitas

Indikator kualitas merupakan suatu proses dalam memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan makanan organik dilihat dari sejauh mana tingkat kesegaran makanan organik. Indikator empirisnya adalah sebagai berikut:

- a. Makanan organik lebih segar dibandingkan dengan makanan non organik.
- b. Makanan organik memiliki tingkat kebersihan yang lebih baik.
- c. Makanan organik memiliki kandungan gizi yang lebih baik.

Rasa

Indikator rasa merupakan suatu proses dalam memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan makanan organik dilihat dari sejauh mana tingkat kenikmatan rasa makanan organik. Indikator empirisnya adalah sebagai berikut:

- a. Makanan organik memiliki rasa yang lebih lezat daripada makanan non organik.
- b. Makanan organik lebih memiliki daya tarik rasa daripada makanan non organik.
- c. Rasa makanan organik lebih asli atau alami daripada makanan non organik.

Ramah Lingkungan

Indikator ramah lingkungan merupakan suatu proses dalam memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan makanan organik dilihat dari sejauh mana makanan organik dapat menjaga kelestarian lingkungan. Indikator empirisnya adalah sebagai berikut:

- a. Budidaya pangan organik baik bagi kelestarian lingkungan.
- b. Budidaya pangan organik lebih aman bagi kelangsungan hidup hewan, tumbuhan, dan manusia.
- c. Budidaya pangan organik dapat meningkatkan sektor perkebunan, pertanian, dan bahkan peternakan organik, sehingga dapat menciptakan ekosistem yang ramah lingkungan.

Food Safety

Indikator *food safety* merupakan suatu proses dalam memilih, mengorganisasikan, dan menginterpretasikan makanan organik dilihat dari makanan organik aman dikonsumsi atau tidak. Indikator empirisnya adalah sebagai berikut:

- a. Makanan organik bebas dari bahan pengawet, zat aditif, atau penguat rasa.
- b. Makanan organik tidak menggunakan rekayasa genetika.
- c. Makanan organik lebih tidak membahayakan konsumen karena hampir tidak memiliki residu pestisida.

Teknik Analisa Data

Uji Validitas

Uji validitas adalah pengujian untuk mengukur sah atau valid tidaknya suatu kuesioner. Suatu kuesioner dikatakan valid jika pertanyaan pada kuesioner mampu untuk mengungkapkan sesuatu yang akan diukur oleh kuesioner tersebut. Pengukuran validitas dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan *pearson-correlation* (Ghozali, 2005, p.49)

Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas adalah pengujian untuk mengukur suatu kuesioner yang merupakan indikator dari variabel atau konstruk. Suatu kuesioner dikatakan reliabel dan handal jika jawaban seseorang terhadap pertanyaan adalah konsisten atau stabil dari waktu ke waktu.

Pengukuran uji reliabilitas dalam penelitian ini dilakukan dengan cara *one shot* (pengukuran sekali saja). Disini pengukuran hanya dilakukan sekali dan kemudian hasilnya dibandingkan dengan pertanyaan lain atau mengukur korelasi antar jawaban pertanyaan. Suatu konstruk atau variabel dikatakan reliabel jika memberikan ciri *Cronbach Alpha* > 0,60 (Ghozali, 2005).

Uji Tabulasi Silang (*Cross Tabulation*)

Uji tabulasi silang merupakan analisis dasar untuk hubungan antar variabel kategori (nominal atau ordinal). Uji tabulasi silang merupakan salah satu analisa korelasional yang digunakan untuk melihat hubungan antar variabel yang terdiri dari minimal 2 variabel (Sugiyono, 2007).

Uji Beda *Independent Sample T Test*

Independent t test adalah uji beda atau uji komperatif untuk mengetahui apakah ada perbedaan rata-rata yang bermakna antara 2 kelompok atau lebih yang tidak berpasangan (Ghozali, 2005).

Analisa *Multi Dimensional Scalling*

Analisa ini difokuskan untuk memetakan penilaian responden terhadap setiap indikator variabel persepsi. Salah satu teknik peubah ganda yang dapat digunakan untuk menentukan posisi suatu obyek relatif terhadap obyek lainnya berdasarkan penilaian kemiripannya (Supranto, 2004). dalam analisis *multidimensional scaling* digunakan RSQ untuk mengetahui kedekatan antara data dengan map. Hal ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana data jarak antar obyek tersebut terpetakan dalam perceptual map. RSQ (*Squared Correlation*) adalah proporsi keragaman dari data yang berbentuk skala (perbedaan) pada partisi (baris, matriks, atau seluruh data) yang dihitung untuk mengetahui jarak hubungan data. Sebagai patokan nilai 0,60 atau lebih telah di anggap layak. Semakin tinggi nilai RSQ maka semakin layak hasil dari pemetaan *multidimensional scaling*. Nilai STRESS jug mengidentifikasi penyelesaian MDS. Patokan nilai STRESS yaitu < 20 % dinyatakan baik.

HASIL PENELITIAN

Profil Responden

Dalam penelitian ini,responden yang pernah dan tidak pernah makan makanan organik berjumlah 65 dan 65. Responden pria berjumlah 55 dan responden wanita berjumlah 75 orang. Mayoritas responden berjumlah 50 orang dari usia 46-55 tahun, responden berjumlah 101 sudah menikah. Mayoritas responden berjumlah 90 adalah S1/S2/S3. Mayoritas pekerjaan responden berjumlah 53 yaitu pegawai swasta.

Hasil Crosstabulation persepsi konsumen dengan usia responden

Tabulasi Silang Persepsi Konsumen dengan Usia

Usia * Kat Persepsi Crosstabulation

			Kat Persepsi			Total
			Rendah	Sedang	Tinggi	
Usia	17 - 25 tahun	Count	3	7	1	11
		% of Total	2.3%	5.4%	.8%	8.5%
	26 - 35 tahun	Count	2	5	7	14
		% of Total	1.5%	3.8%	5.4%	10.8%
	36 - 45 tahun	Count	3	11	2	16
		% of Total	2.3%	8.5%	1.5%	12.3%
	46 - 55 tahun	Count	3	26	21	50
		% of Total	2.3%	20.0%	16.2%	38.5%
	> 55 tahun	Count	0	28	11	39
		% of Total	.0%	21.5%	8.5%	30.0%
Total	Count	11	77	42	130	
	% of Total	8.5%	59.2%	32.3%	100.0%	

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari segi usia sebagian besar responden penelitian memiliki persepsi sedang tentang makanan organik, yaitu ditunjukkan dengan persentase sebesar 59.2% atau sebanyak 77 orang dari total keseluruhan responden. Dari tabel di atas juga diketahui bahwa dari 77 orang responden dengan persepsi sedang tersebut, sebagian besar adalah responden yang berusia di atas 55 tahun sebanyak 28 orang.

Hasil Crosstabulation persepsi konsumen dengan tipe rumah responden

Tabulasi Silang Persepsi Konsumen dengan Type Rumah

			Kat Persepsi			Total
			Rendah	Sedang	Tinggi	
Type Rumah	Sewa/Kontrak	Count	1	7	10	18
		% of Total	.8%	5.4%	7.7%	13.8%
	Sendiri (HGB)	Count	0	21	11	32
		% of Total	.0%	16.2%	8.5%	24.6%
	Sendiri (SHM)	Count	10	45	20	75
		% of Total	7.7%	34.6%	15.4%	57.7%
	Menumpang	Count	0	4	1	5
		% of Total	.0%	3.1%	.8%	3.8%
Total	Count	11	77	42	130	
	% of Total	8.5%	59.2%	32.3%	100.0%	

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari segi tipe rumah sebagian besar responden penelitian memiliki persepsi sedang tentang makanan organik, yaitu ditunjukkan dengan persentase sebesar 59.2% atau sebanyak 77 orang dari total keseluruhan responden. Dari tabel di atas juga diketahui bahwa dari 77 orang responden dengan persepsi sedang tersebut, sebagian besar adalah responden yang memiliki tipe rumah SHM sebanyak 45 orang.

Hasil Crosstabulation persepsi konsumen dengan lokasi rumah responden

Tabulasi Silang Persepsi Konsumen dengan Lokasi Rumah

Lokasi Rumah * Kat Persepsi Crosstabulation							
			Kat Persepsi			Total	
			Rendah	Sedang	Tinggi		
Lokasi Rumah	Perumahan	Count	7	54	30	91	
		% of Total	5.4%	41.5%	23.1%	70.0%	
	Perkampungan	Count	2	9	6	17	
		% of Total	1.5%	6.9%	4.6%	13.1%	
	Ruko	Count	0	8	5	13	
		% of Total	.0%	6.2%	3.8%	10.0%	
	Rukan	Count	2	6	1	9	
		% of Total	1.5%	4.6%	.8%	6.9%	
	Total		Count	11	77	42	130
			% of Total	8.5%	59.2%	32.3%	100.0%

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari segi lokasi rumah sebagian besar responden penelitian memiliki persepsi sedang tentang makanan organik, yaitu ditunjukkan dengan persentase sebesar 59.2% atau sebanyak 77 orang dari total keseluruhan responden. Dari tabel di atas juga diketahui

bahwa dari 77 orang responden dengan persepsi sedang tersebut, sebagian besar adalah responden yang memiliki lokasi rumah di perumahan sebanyak 54 orang.

Hasil Independent T test

Hasil Uji Beda *Independen t test*

Variabel	Mean Konsumsi Makanan Organik		t	Sig.	Keterangan
	Ya	Tidak			
Faktor kesehatan	3.6518	2.8417	8.033	0.000	Signifikan
Faktor kualitas	3.3935	2.5729	7.340	0.000	Signifikan
Faktor rasa	3.6108	2.7902	8.682	0.000	Signifikan
Faktor ramah lingkungan	3.5386	2.8825	7.143	0.000	Signifikan
Faktor <i>food safety</i>	3.6142	2.8985	9.091	0.000	Signifikan

Berdasarkan tabel di atas, diketahui nilai signifikan $< 0,05$ berarti terdapat perbedaan persepsi responden, artinya bahwa responden memiliki persepsi yang berbeda terhadap makanan organik berdasarkan faktor kesehatan, faktor kualitas, faktor rasa, faktor ramah lingkungan, dan faktor *food safety*.

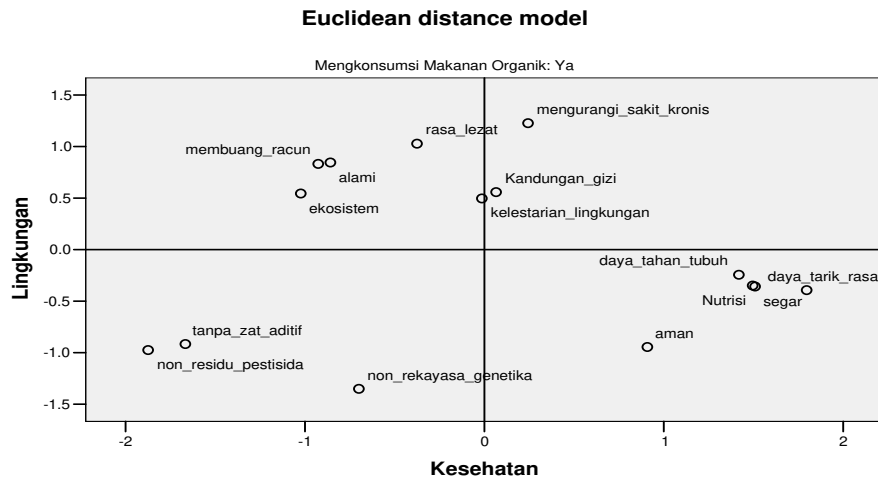
Hasil Multidimensional Scalling

Analisis MDS persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik ditinjau dari yang mengkonsumsi makanan organik

Stimulus Coordinate Untuk Ke 15 Indikator Persepsi Terhadap Makanan Organik Ditinjau Dari Yang Mengkonsumsi

Kelompok:		1	Ya
Configuration derived in 2 dimensions			
Stimulus Coordinates			
Dimension			
Stimulus Number	Stimulus Name	1	2
1	daya_tah	1.4186	-.2439
2	menguran	.2434	1.2272
3	membuang	-.9262	.8317
4	segar	1.5089	-.3577
5	Nutrisi	1.4957	-.3486
6	Kandunga	.0654	.5576
7	rasa_lez	-.3754	1.0278
8	daya_tar	1.7967	-.3933
9	alami	-.8583	.8453
10	kelestar	-.0138	.4965
11	aman	.9086	-.9447
12	ekosiste	-1.0233	.5443
13	tanpa_za	-1.6667	-.9162
14	non_reka	-.6992	-1.3510
15	non_resi	-1.8744	-.9750

Derived Stimulus Configuration



Berdasarkan koordinat dari Tabel diatas, dapat dihasilkan peta posisi dari masing-masing indikator Persepsi Terhadap Makanan Organik, dengan konfigurasi seperti gambar berikut :

Peta Posisi Faktor Persepsi Terhadap Makanan Organik

Ditinjau dari Yang Mengkonsumsi

Berdasarkan Peta Konfigurasi diatas, dapat diketahui bahwa pola kedekatan yang sama antar persepsi masyarakat Surabaya yang mengkonsumsi makanan, adalah sebagai berikut :

1. Kuadran 1 : Membuang racun, alami, ekosistem, kelestarian lingkungan dan rasa lezat
2. Kuadran 2 : Kandungan gizi, dan mengurangi sakit kronis
3. Kuadran 3 : daya tahan tubuh, daya tarik rasa, nutrisi, segar dan aman
4. Kuadran 4 : tanpa zat aditif, non residu pestisida, dan non rekayasa genetika

Hasil uji kesesuaian model analisis *multidimensional scaling* dapat dilihat dari nilai STRESS sebagai berikut :

Nilai STRESS

Kelompok:	1	Ya
Iteration history for the 2 dimensional solution (in squared distances)		
Young's S-stress formula 1 is used.		
Iteration	S-stress	Improvement
1	.33570	
2	.30089	.03481
3	.29379	.00710
4	.29313	.00065
Iterations stopped because		
S-stress improvement is less than .001000		
Stress and squared correlation (RSQ) in distances		
RSQ values are the proportion of variance of the scaled data (disparities)		
in the partition (row, matrix, or entire data) which is accounted for by their corresponding distances.		
Stress values are Kruskal's stress formula 1.		
For matrix		
Stress =	.28201	RSQ = .76478

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa nilai RSQ sebesar 0.76478, berarti nilai RSQ lebih besar dari 0.06, sehingga jarak hubungan data MDS dalam penelitian ini sudah layak. Nilai STRESS sebesar 0.28201 menunjukkan bahwa model MDS kurang baik.

Analisis MDS persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik ditinjau dari yang tidak mengkonsumsi makanan organik

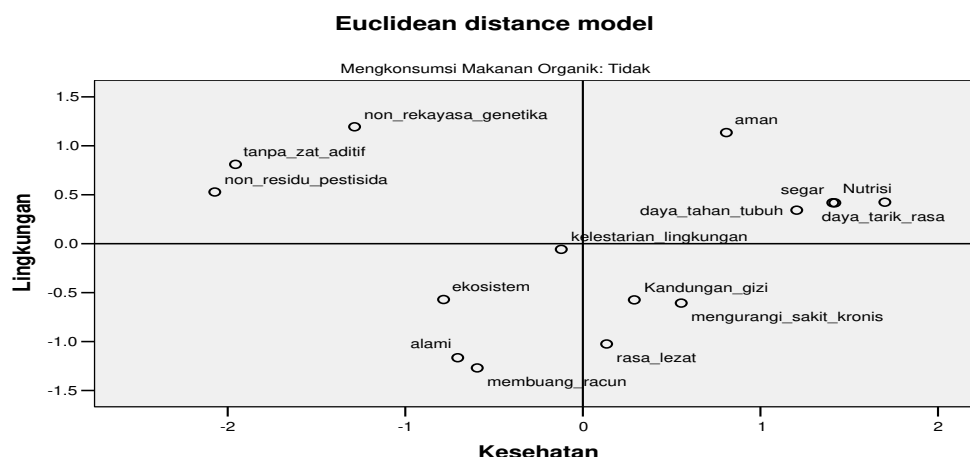
Stimulus Coordinate Untuk Ke 15 Indikator Persepsi Terhadap Makanan Organik Ditinjau Dari Yang Tidak Mengkonsumsi

Kelompok:		2	Tidak
		Configuration derived in 2 dimensions	
		Stimulus Coordinates	
		Dimension	
Stimulus Number	Stimulus Name	1	2
1	daya_tah	1.2046	.3424
2	menguran	.5540	-.6073
3	membuang	-.5947	-1.2697
4	segar	1.4191	.4170
5	Nutrisi	1.4076	.4185
6	Kandunga	.2898	-.5743
7	rasa_lez	.1343	-1.0245
8	daya_tar	1.7010	.4240
9	alami	-.7047	-1.1657
10	kelestar	-.1212	-.0579
11	aman	.8082	1.1352
12	ekosiste	-.7839	-.5706
13	tanpa_za	-1.9558	.8106
14	non_reka	-1.2854	1.1943
15	non_resi	-2.0729	.5279

Berdasarkan koordinat diatas, dapat dihasilkan peta posisi dari masing-masing Indikator Persepsi Terhadap Makanan Organik, dengan konfigurasi gambar sebagai berikut :

Peta Posisi Faktor Persepsi Terhadap Makanan Organik Ditinjau Dari Yang Tidak Mengkonsumsi

Derived Stimulus Configuration



Berdasarkan Peta Konfigurasi, dapat diketahui bahwa pola kedekatan yang sama antar persepsi masyarakat Surabaya yang tidak mengonsumsi makanan, adalah sebagai berikut :

1. Kuadran 1 : Tanpa zat aditif, non residu pestisida, dan Non rekayasa genetika
2. Kuadran 2 : Daya tahan tubuh, daya tarik rasa, segar, nutrisi dan aman
3. Kuadran 3 : Kandungan gizi, mengurangi sakit kronis, rasa lezat
4. Kuadran 4 : Alami, membuang racun, kelestarian lingkungan dan ekosistem

Hasil uji kesesuaian model analisis *multidimensional scaling* dapat dilihat dari nilai STRESS, sebagai berikut :

Nilai STRESS

Kelompok:	2	Tidak
Iteration history for the 2 dimensional solution (in squared distances)		
Young's S-stress formula 1 is used.		
Iteration	S-stress	Improvement
1	.24766	
2	.21828	.02938
3	.21296	.00532
4	.21272	.00024
Iterations stopped because		
S-stress improvement is less than .001000		
Stress and squared correlation (RSQ) in distances		
RSQ values are the proportion of variance of the scaled data (disparities) in the partition (row, matrix, or entire data) which is accounted for by their corresponding distances.		
Stress values are Kruskal's stress formula 1.		
For matrix		
Stress =	.21576	RSQ = .89420

Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa nilai RSQ sebesar 0.89420 berarti nilai RSQ lebih besar dari 0.06, sehingga jarak hubungan MDS sudah layak. Nilai STRESS sebesar 0.21576 menunjukkan bahwa model MDS kurang baik.

PEMBAHASAN

Hasil deskriptif jawaban responden menunjukkan bahwa rata-rata persepsi responden terhadap makanan organik yang diukur dari faktor kesehatan, kualitas, rasa, ramah lingkungan, dan *food safety* sebesar 3.26 yang terletak pada interval 2.6 sampai 3.4 maka dapat dikatakan bahwa masyarakat Surabaya atau responden memiliki persepsi yang cukup baik terhadap makanan organik.

Berdasarkan hasil tabulasi silang profil responden dengan persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik, diketahui bahwa sebagian besar responden penelitian memiliki persepsi yang sedang terhadap makanan organik. Dari hasil tabulasi silang didapatkan profil responden yang berusia di atas 55 tahun sebanyak 28 orang (21.5%), responden yang bertipe rumah SHM sebanyak 45 orang (34.6%), responden yang berlokasi rumah di perumahan sebanyak 54 orang (41.5%).

Hasil analisis *Independent test* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan persepsi yang signifikan antara responden yang pernah mengonsumsi makanan organik dan responden yang tidak pernah mengonsumsi makanan organik diketahui dari nilai signifikan < 0.05 .

Hasil analisis MDS menunjukkan bahwa persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik jika dilihat dari kuadran kiri atas memiliki kemiripan persepsi yaitu indikator membuang racun dalam tubuh dengan rasa alami, karena dua indikator ini yang saling berdekatan, sedangkan dari kuadran kanan atas yang memiliki kemiripan persepsi yaitu indikator mengurangi sakit kronis dengan membuang racun. Pada kuadran kanan bawah yang memiliki kemiripan persepsi yaitu indikator nutrisi, lebih segar, daya tahan tubuh, dan daya tarik rasa dan di kuadran kiri bawah yang memiliki kemiripan persepsi yaitu indikator tanpa zat aditif dengan indikator ramah lingkungan. Kedekatan indikator-indikator di tiap kuadran ini menunjukkan kemiripan persepsi tentang makanan organik ditinjau dari responden yang mengonsumsi makanan organik.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Kemiripan persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik dilihat dari responden yang mengonsumsi yaitu indikator membuang racun dalam tubuh dengan rasa alami, indikator mengurangi sakit kronis dengan membuang racun, indikator nutrisi, lebih segar, daya tahan tubuh, dan daya tarik rasa dan yang terakhir yaitu indikator tanpa zat aditif dengan indikator ramah lingkungan
2. Kemiripan persepsi masyarakat Surabaya terhadap makanan organik dilihat dari responden yang tidak mengonsumsi yaitu indikator tanpa zat aditif dengan non residu pestisida, indikator makanan organik lebih segar, daya tarik rasa, nutrisi, dan daya tahan tubuh, indikator kandungan gizi makanan organik lebih baik dengan mengurangi sakit kronis dan yang terakhir yaitu indikator makanan organik lebih alami dengan membuang racun.
3. Kaitan antara profil masyarakat Surabaya dengan persepsi makanan organik dilihat dari segi usia yaitu usia di atas 55 paling banyak memiliki persepsi tentang makanan organik dikarenakan semakin tua usia seseorang akan semakin peduli terhadap kesehatan, dan profil masyarakat Surabaya dilihat dari segi tipe rumah dan jenis rumah yaitu tipe rumah SHM dan jenis rumah di daerah perumahan paling banyak memiliki persepsi tentang makanan organik.
4. Terdapat perbedaan persepsi yang signifikan antara masyarakat Surabaya yang pernah mengonsumsi makanan organik dengan masyarakat Surabaya yang tidak mengonsumsi makanan organik.

Saran

1. Pihak produsen makanan organik di Surabaya dapat diharapkan meningkatkan kualitas dan rasa dalam meningkatkan penjualan, dengan cara lebih memperhatikan detail-detail standar kualitas sebelum dijual kepada konsumen dan mencari juru masak yang handal guna meningkatkan rasa nikmat dari bahan organik yang akan diolah.
2. Pihak produsen makanan organik di Surabaya lebih mensosialisasikan tentang manfaat makanan organik agar masyarakat Surabaya semakin tahu tentang manfaat makanan organik bagi tubuh dan semakin luas wawasannya tentang makanan organik.

3. Bagi penelitian selanjutnya dapat meneliti lebih lanjut mengenai persepsi masyarakat tentang makanan organik di daerah-daerah luar Surabaya dan Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Astawan, M. (2009). *Khasiat Makanan Mentah Raw Food Diet*. Jakarta: Gramedia.
- Bahria. (2009). *Hubungan antara Pengetahuan Gizi, Kesukaan dan Faktor Lain dengan Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja di 4 SMA di Jakarta tahun 2009*. Skripsi. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia
- Chang, H. (2009). *Longevity Through Organic Life style*, Yuan-Chi-Jai Publishers.
- Dhawale, S.S. dan Katrina, K. (1993). *Alternatif Methods for Production of Straining of Phanerochaete chrysosporium Bacyodospores*. J. Applied and Nutrition, May 1993.
- Ferdinand, A. (2006). *Metode Penelitian Manajemen*. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ghozali, I. (2005). *“Aplikasi Analisis Multivariate dengan program SPSS”*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hutchins, R., dan Greenhalg, L., (1997). *“Organic confusion: sustaining competitive advantage”*, *British Food Journal*, Vol.9, pp.336-338.
- Kuncoro, M. (2003), *“Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi”*. Jakarta: Erlangga.
- Krystallis, A., dan Chrysosoidis, G. (2005). *“Consumers' willingness to pay for organic food: Factors that affect it and variation per organic product type”*, *British Food Journal*, Volume. 107, Issue. 5, pp. 320-343.
- Manser, M.H. (1993). *Oxford learner's pocket dictionary*. Hongkong:Oxford University Press.
- Miles, S., dan Frewer, L. J. (2001). *Investigating specific concerns about different food hazard*. *Food Quality and Preference*, 12. 47-61.
- Prasetyo, B. & Jannah, L.M. (2005). *Metode-Penelitian Kuantitatif : Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Ridlo. (2010). *Apa Makanan Organik Itu?*. *GO ORGANIC*. Retrieved February 20, 2010.
- Ririn, S. (2008), *Investasi kesehatan dengan produk organik*. Republika Newsroom. (Available on: [http://republika.co.id/berita/11477/Investasi Kesehatan dengan Produk Organik](http://republika.co.id/berita/11477/Investasi%20Kesehatan%20dengan%20Produk%20Organik), diakses tanggal 3 Maret 2015).
- Shafie, F.A., dan D. Rennie. 2009. *“Consumer Perceptions Towards Organic Food”*, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, Vol. 49, pp.360-367.
- Shaharudin, (2010). *Factor Affecting Purchase Intention of Organic Food*. Vol.6, No.2, 105-116.
- Sugiyono, (2001). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. (2007). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Supranto, J.2004. *Analisi Regresi Menggunakan SPSS Contoh Dan Pemecahannya*. Yogyakarta : Andi
- Widiastuti, S., (2004). *Go organik 2010. Berita Pertanian Organik*. (Available on: <http://www.go-organik2010/beritapertanian/91887/organik>, diakses tanggal 4 Maret 2015).